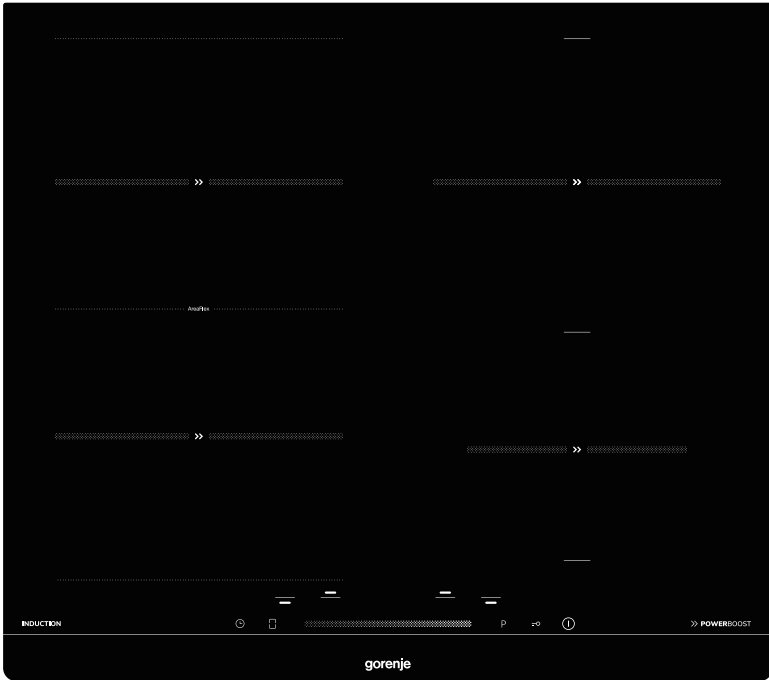


RU

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Инструкция по эксплуатации /
Инструкция по установке

ISC645BSC



gorenje

www.gorenje.com

Поздравляем вас с покупкой индукционной варочной панели.

Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и установке. Здесь вы найдете необходимую информацию по правильному использованию и установке прибора.

Установка описана в разделе «Установка».

Внимательно прочитайте указания по технике безопасности перед началом эксплуатации. Сохраните инструкцию по эксплуатации и установке для дальнейшего использования.

Предупреждения по технике безопасности

Мы заботимся о вашей безопасности. Прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Отключайте варочную панель от электросети перед очисткой и техническим обслуживанием.
- Для вашей безопасности прибор должен быть подключен к исправной электрической системе.
- Вносить изменения в электропроводку может только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих указаний может привести к поражению электрическим током или смерти.

Важные указания по безопасности

- Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и эксплуатацией прибора.
- Не ставьте на прибор легковоспламеняющиеся материалы и изделия.
- Сообщите эту информацию мастеру, производящему установку прибора, так как это может снизить затраты на установку.
- Во избежание опасности прибор должен быть установлен в соответствии с данной инструкцией по установке.
- Установку и заземление прибора может выполнять только квалифицированный специалист.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, обеспечивающее полное отключение прибора от электропитания.
- Претензии по гарантии и ответственности могут быть отклонены вследствие неправильной установки прибора.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Если варочная панель треснула или разбилась, немедленно отключите ее от электросети (выключатель в электрощитке или розетка) и свяжитесь с сервисным центром.
- Отключайте варочную панель от электросети (выключатель в электрощитке или розетка) перед очисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение этих указаний может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Прибор соответствует действующим стандартам по электромагнитной совместимости.
- Тем не менее, перед использованием данного прибора лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) необходимо проконсультироваться с лечащим врачом или производителем имплантата и убедиться, что их имплантат не подвержен воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этих указаний может привести к смерти.

Опасность горячей поверхности

- Во время работы доступные части прибора сильно нагреваются. Опасность ожога!
- Следите, чтобы тело, одежда и другие предметы, кроме посуды, не соприкасались с варочной поверхностью, пока она не остынет.
- Осторожно! Намагничиваемые предметы, надетые на вас, могут нагреваться в непосредственной близости от варочной панели. Это не относится к золотым и серебряным украшениям.
- Не позволяйте детям приближаться к горячей варочной панели.
- Ручки посуды могут быть горячими. Не располагайте ручки посуды над другими конфорками. Следите, чтобы дети не могли дотянуться до ручек посуды.
- Несоблюдение этих указаний может привести к ожогам.

Опасность порезов

- Лезвие скребка для варочной панели очень острое. Закрывайте лезвие сразу после использования. Используйте осторожно и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травме или порезам.

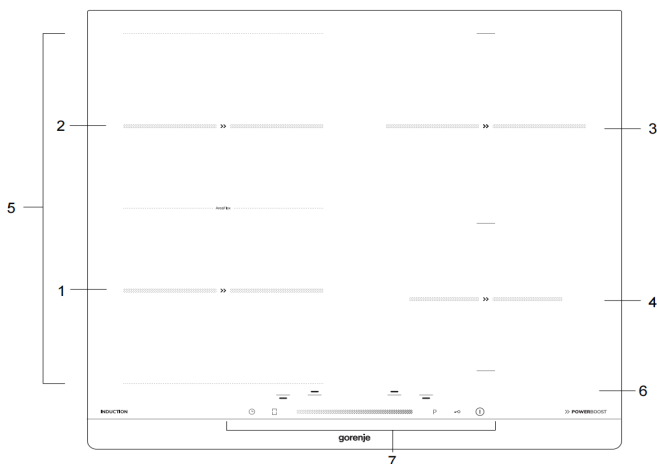
Важные указания по безопасности

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Убевшая пища может пригореть и задымиться; перегретый жир и масло могут загореться.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности и для хранения.
- Не оставляйте предметы и принадлежности на приборе.
- Не кладите намагничиваемые предметы (банковские карты, карты памяти) и электронные устройства (компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может воздействовать электромагнитное поле.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- После завершения приготовления выключите конфорки и варочную панель, как описано в инструкции (с помощью панели управления). Не полагайтесь только на систему распознавания посуды.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором.
- Ребенок, забравшийся на варочную панель, может получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра вблизи работающего прибора.
- Дети и лица с ограниченными способностями должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом о том, как пользоваться прибором. Инструктор должен убедиться, что такие люди могут пользоваться прибором без опасности для себя и своего окружения.
- Не ремонтируйте и не меняйте детали прибора, если это не рекомендовано в инструкции. Остальное сервисное обслуживание может выполнять только квалифицированный специалист.
- Не используйте пароочистители для очистки варочной поверхности.
- Не ставьте и не бросайте тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не вставляйте на варочную поверхность.
- Не используйте посуду с шероховатым дном и не передвигайте посуду по варочной поверхности, так как это может оставить царапины.
- Не используйте металлические мочалки или другие жесткие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать варочную поверхность.
- Замену поврежденного шнура питания может производить только квалифицированный специалист.
- Прибор предназначен для использования в бытовых условиях и условиях, приближенных к бытовым, в том числе: в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;

- на сельскохозяйственных фермах; постояльцами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа; в местах ночлега и завтрака.
- Допускается использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, НЕ тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или противопожарным одеялом.
 - Не кладите на индукционные конфорки металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут сильно нагреться.
 - После завершения приготовления выключите конфорку с помощью панели управления. Нельзя полагаться только на систему распознавания посуды.
 - Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру или отдельному устройству дистанционного управления.
 - **ВНИМАНИЕ!** Постоянно следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Для предотвращения опрокидывания прибор необходимо зафиксировать. См. инструкции по установке.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Используйте защитный экран варочной поверхности, разработанный производителем прибора, рекомендованный производителем в инструкции по эксплуатации к прибору или поставляемый в комплекте с прибором. Использование несоответствующего защитного экрана может стать причиной несчастного случая.

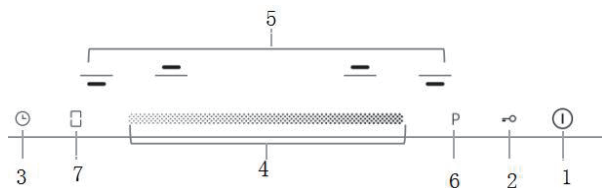
Описание прибора

Вид сверху



1. Конфорка: 190x190 мм
1800 Вт / 2100 Вт (P)
2. Конфорка: 190x190 мм
1800 Вт / 2100 Вт (P)
3. Конфорка: Ø210 мм
2000 Вт / 2600 Вт (P)
4. Конфорка: Ø160 мм
1600 Вт / 1800 Вт (P)
5. Объединяемая зона, 3000 Вт
/ 3400 Вт (P)
6. Стеклопанель или
стеклокерамическая
поверхность
7. Панель управления

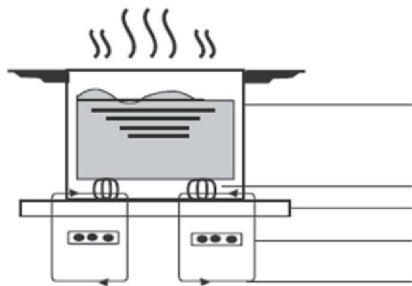
Панель управления



1. Сенсор ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Сенсор защитной блокировки
от детей
3. Сенсор таймера
4. Сенсор установки мощности и
времени таймера
5. Сенсоры выбора конфорки
6. Сенсор режима Boost
7. Сенсор объединяемой зоны

Об индукционном приготовлении

Индукционная варочная панель — это безопасный, современный, эффективный и экономичный способ приготовления. Принцип работы основан на электромагнитном поле, которое индуцирует ток в дне посуды и нагревает его без промежуточного нагрева конфорки. Варочная поверхность нагревается только за счет тепла, отдаваемого посудой.



железная посуда

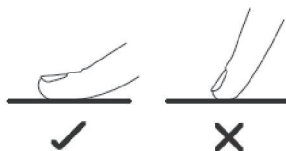
магнитное поле
стеклокерамическая поверхность
индукционная катушка
индуцированный ток

Перед использованием новой варочной панели

- Прочитайте инструкцию, уделите особое внимание разделу «Меры безопасности».
- Снимите защитную пленку и наклейки с варочной панели.


Использование сенсорного управления

- Сенсоры реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно прикладывать усилий.
- Прикасайтесь кончиком пальца.
- Срабатывание сенсора подтверждается звуковым сигналом.
- Панель управления должна быть чистой и сухой, на ней не должно лежать никаких предметов. Даже тонкий слой воды может затруднить управление.



Посуда для индукционного приготовления



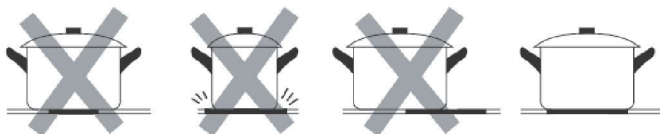
- Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. Ищите символ индукции на упаковке или дне посуды.
 - Пригодность посуды можно проверить с помощью магнита. Поднесите магнит к дну посуды. Если он притягивается, то посуда подходит для индукционного приготовления.
- Если у вас нет магнита:
- Налейте немного воды в проверяемую посуду.
 - Если на дисплее не мигает , и вода нагревается, посуда подходит для индукционного приготовления.
- Посуда из следующих материалов не подходит для индукционного приготовления: нержавеющая сталь, алюминий или медь без намагничиваемого дна, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.



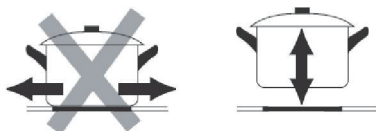
Не используйте посуду с шероховатым или изогнутым дном.



Дно посуды должно быть гладким и ровным, плотно прилегать к варочной поверхности и соответствовать конфорке по размеру. Используйте посуду, диаметр которой равен размеру выбранной конфорки. Если посуда немного больше конфорки, варочная панель работает с максимальной эффективностью. Если посуда меньше конфорки, эффективность работы варочной панели может снижаться. Всегда устанавливайте посуду в центре конфорки.



Поднимайте, а не передвигайте посуду, чтобы не поцарапать варочную поверхность.



Размеры посуды

Конфорка автоматически адаптируется к диаметру дна посуды. Однако существует минимальный диаметр дна посуды, который зависит от размера конфорки. Для достижения максимальной эффективности работы варочной панели устанавливайте посуду в центре конфорки.

Чтобы сохранить новое значение максимальной мощности, нажмите сенсор таймера. На дисплее таймера несколько секунд будет отображаться индикация «Pn». Новое значение максимальной мощности установлено.

В режиме ограниченной мощности невозможно одновременно установить высокую степень нагрева на всех конфорках.

Примечание: Чтобы сбросить настройки ограничения максимальной мощности, отключите прибор от питания и снова подключите.

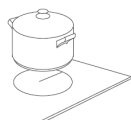
Если вы не установили новые значения максимальной общей мочи за 5 минут, отключите прибор от источника питания и снова подключите его.

Начало приготовления

1. После установки ограничения максимальной мощности, , и на всех дисплеях загорится «-» или «- -». Это означает, что вы можете напрямую управлять любой плитой.

2. Поместите посуду на конфорку.

- Проверьте, чтобы дно посуды и конфорка были чистые и сухие.



3. Нажмите сенсор выбора нужной конфорки. Рядом с сенсором начнет мигать индикация «0».



4. Установите степень нагрева с помощью слайдерного сенсора.



- Если в течение одной минуты не установить степень нагрева, прибор автоматически выключится. В этом примере снова нажмите кнопку включения/выключения и повторите процедуру, начиная с шага 2.
- Степень нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления.
- Если вести палец справа налево, то степень нагрева будет пошагово уменьшаться, пока не достигнет 0.
- Если вести палец слева направо, то степень нагрева будет пошагово увеличиваться, пока не достигнет 9.

Если на дисплее попеременно мигают и заданная степень нагрева

Это означает:

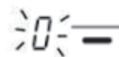
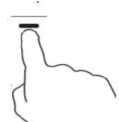
- что на конфорке не установлена посуда,
- используемая посуда не подходит для индукционного приготовления,
- посуда маленькая или установлена не в центре конфорки.

Нагрев не будет происходить, пока на конфорке не установить подходящую посуду.

Дисплей автоматически погаснет через 1 минуту, если на конфорке не установить подходящую посуду.

Завершение приготовления

1. Нажмите сенсор выбора необходимой конфорки.
2. Выключение конфорки. Выключите конфорку, установив степень нагрева **0**. На дисплее должно отображаться значение **0**.



3. Полностью выключите варочную панель, нажав сенсор ВКЛ./ВЫКЛ.




Индикация остаточного тепла

Индикация «Н» показывает, какая конфорка горячая. Индикация погаснет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Остаточное тепло можно использовать для экономии энергии, например, чтобы нагреть новую посуду, поставьте ее на горячую конфорку.


Блокировка панели управления

- Блокировка позволяет предотвратить случайное использование варочной панели, например, чтобы дети случайно не включили конфорки.
- Если блокировка включена, все сенсоры заблокированы, кроме сенсора ВКЛ./ВЫКЛ.

Включение блокировки

Нажмите сенсор блокировки . На дисплее таймера отобразится «Lo».

Выключение блокировки

1. Убедитесь, что прибор включен.
2. Нажмите и удерживайте сенсор блокировки .
3. Теперь можно начать использовать варочную панель.



Если включена блокировка, все сенсоры заблокированы, кроме сенсора ВКЛ./ВЫКЛ. При необходимости можно выключить варочную панель сенсором ВКЛ./ВЫКЛ., но перед

следующим использованием требуется разблокировать варочную панель.

Таймер

Таймер можно использовать двумя способами:

- Таймер отключения относится к определенной конфорке и по истечении заданного времени отключает ее.
- Таймер отключения можно установить для нескольких конфорок одновременно.



Установка таймера отключения для одной конфорки

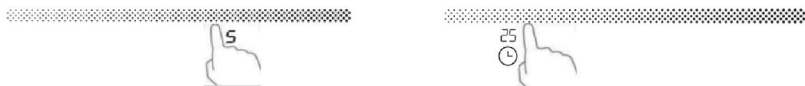
1. Выберите конфорку, для которой хотите установить таймер (например, 25 минут).



2. С более грубым установите силу действия на 6

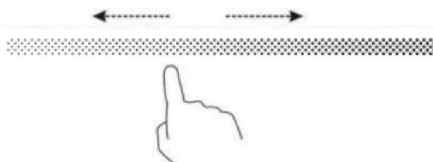


3. Нажмите сенсор таймера, на дисплее начнут мигать значения по умолчанию «00» и «0». Проведите пальцем по слайдерному сенсору от 0 к 5, снова нажмите сенсор таймера. Мигает значение «0», проведите пальцем по сенсору к значению «2», чтобы завершить установку таймера. На дисплее отобразится «25».

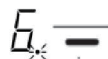


Совет. Нажмите сенсор таймера один раз, чтобы увеличить или уменьшить время на 1 минуту.

Нажмите сенсор таймера еще раз и удерживайте, чтобы увеличить или уменьшить время на 10 минут.



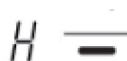
4. После установки времени таймера сразу начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



Примечание. Красная точка рядом с дисплеем конфорки указывает, какая конфорка выбрана.

5. Выберите конфорку, для которой вы хотите отменить таймер, проведите пальцем по слайдерному сенсору для отмены таймера, и на дисплее отобразится «00».

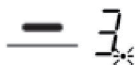
По истечении заданного времени конфорка автоматически выключается, и на дисплее отображается индикация «Н».



Остальные конфорки продолжают работать, если они были включены независимо друг от друга.

Установка таймера отключения для нескольких конфорок

Если таймер установлен на нескольких конфорках, на дисплее отображается время самого короткого таймера. Например, если для конфорки 2 установлено время 3 минуты, для конфорки 3 — время 6 минут, на дисплее таймера будет отображаться «3».



(Настройка: 3 минуты)



(Настройка: 6 минут)



Примечание. Рядом с дисплеем степени нагрева горит красная точка, показывая, какая конфорка выбрана.

Чтобы посмотреть время таймера для другой конфорки, нажмите сенсор выбора нужной конфорки. На дисплее отобразится время таймера выбранной конфорки.



По истечении заданного времени конфорка автоматически выключается, и на дисплее отображается индикация «Н».

Примечание. Чтобы изменить время таймера после его запуска, начните с шага 1.

Использование режима Boost

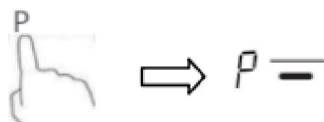
Режим Boost нагревает конфорку с увеличенной мощностью в течение 5 минут (максимум). Это позволяет быстрее готовить.

Использование режима Boost

1. Выберите конфорку сенсором выбора конфорки. Рядом с сенсором начнет мигать индикатор.

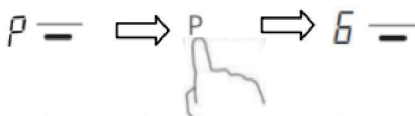


2. Нажмите сенсор режима Boost, и конфорка начнет работать с максимальной мощностью. На дисплее отображается индикация «Р», указывая на то, что конфорка работает в режиме Boost.



3. Конфорка работает в режиме Boost 5 минут и затем переключается на степень нагрева 9.

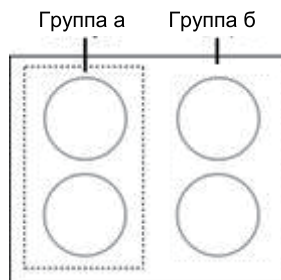
Чтобы выключить режим Boost раньше, чем он выключится автоматически, выберите конфорку и нажмите сенсор режима Boost. Степень нагрева конфорки вернется к значению, которое было установлено до включения режима Boost.



Ограничения при использовании режима Boost (P)

Варочная панель рассчитана на определенную максимальную мощность. В некоторых случаях при включении режима Boost, чтобы не превышать общей максимальной мощности, электроника автоматически снижает степень нагрева другой конфорки.

4 конфорки разделены на две группы: а и б

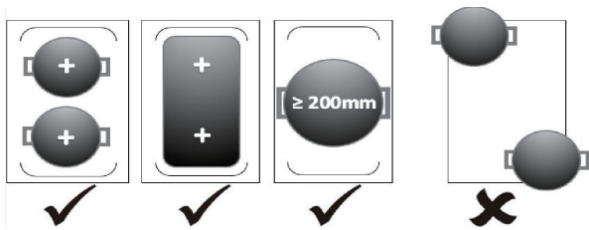


Объединяемая зона варочной панели

Объединяемая зона — Группа а

- Эта зона может использоваться как большая зона или как две отдельные конфорки в зависимости от ваших текущих потребностей при приготовлении.
- Объединяемая зона состоит из двух независимых индукторов, которые могут управляться по отдельности. На объединяемой зоне можно перемещать посуду с одной конфорки на другую в границах зоны, сохраняя степень нагрева первой конфорки. Та конфорка, на которой не стоит посуда, автоматически выключается.
- Важно! Устанавливайте посуду в центр независимой конфорки. Если вы используете большую, овальную или прямоугольную посуду, убедитесь, что она установлена на двух конфорках и перекрывает оба крестика в центре конфорок.

Примеры правильного и неправильного размещения посуды



Объединяемая зона

1. Чтобы включить объединение конфорок, нажмите сенсор объединяемой зоны.
2. Установите уровень действия мочи от 0 до 9 с помощью циферблата.
3. Чтобы использовать объединяемую зону как две независимые конфорки, еще раз нажмите сенсор объединяемой зоны. Конфорки будут работать независимо друг от друга.



Защита от перегрева

Варочная панель оборудована датчиком, который контролирует температуру внутри прибора. При повышении температуры варочная панель автоматически выключается.

Распознавание небольших предметов

Если на варочную панель поставить посуду неподходящего размера, посуду с немагнитиваемым дном (например, алюминиевым) или небольшой предмет (нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет охлаждать индукционную панель еще 1 минуту.

Защитное отключение

Для безопасности варочная панель оборудована функцией защитного отключения. Если вы забыли выключить конфорку, она выключится автоматически. Продолжительность работы до отключения приведена в таблице ниже.

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Макс. время работы, часы	8	8	8	4	4	4	2	2	2



Лицам с кардиостимуляторами необходимо проконсультироваться с лечащим врачом перед использованием варочной панели.

Защита от перелива жидкости

Когда около 140 мл жидкости выливается на панель управления и удерживается более чем на 3 кнопках в течение примерно 10 секунд, индукционная плита автоматически перестает работать.

Рекомендации по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир быстро нагреваются, особенно при высокой степени нагрева. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться. Опасность возгорания!

Советы по приготовлению

- После закипания уменьшайте степень нагрева.
- Накрывайте посуду крышкой, чтобы сократить время приготовления и сэкономить электроэнергию.
- Старайтесь использовать меньше жидкости и жира при приготовлении. Это сокращает время приготовления.
- Начинайте готовить на высокой мощности и, когда пища нагреется, уменьшите степень нагрева.

Медленная варка, варка риса

- Для медленной варки характерна невысокая температура, около 85°C, когда пузырьки изредка поднимаются на поверхность жидкости. Медленная варка — это секрет приготовления вкусных супов и нежных рагу, так как продукты раскрывают свой вкус, не развариваясь. Такая температура также рекомендуется для приготовления соусов на основе яиц и мучных соусов.
- В некоторых случаях, в том числе при варке риса с полным впитыванием воды может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы гарантировать приготовление блюда за рекомендованное время.

Жарка мяса

Как приготовить сочный стейк.

1. Выньте мясо из холодильника за 20 минут до приготовления и оставьте при комнатной температуре.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с обеих сторон растительным маслом. Налейте небольшое количество масла на сковороду и выложите мясо.
4. Переверните мясо только один раз во время жарки. Время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Жарьте мясо 2–8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем плотнее, тем сильнее прожарен.
5. Положите стейк на теплую тарелку и дайте «отдохнуть» несколько минут, чтобы мясной

сок равномерно распределился по всему стейку.

Быстрая жарка (стир-фрай)

1. Выберите подходящую для индукции сковороду вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и необходимое оборудование. Стир-фрай готовится быстро. Если вы готовите большое количество, разделите его на несколько партий.
3. Разогрейте сковороду и налейте 2 столовые ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, отложите в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Оставьте их немного хрустящими, уменьшите нагрев, добавьте мясо и влейте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прогрелись.
7. Сразу подавайте на стол.

Степени нагрева

Приведенные в таблице данные ориентировочные. Выбор степени нагрева зависит от ряда факторов, в том числе от посуды и количества пищи. Попробуйте разные настройки, чтобы понять, какие вам подходят больше всего.

Степень нагрева	Использование
1–2	<ul style="list-style-type: none">• подогрев небольшого количества пищи• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро подгорают• медленная варка• медленный нагрев
3–4	<ul style="list-style-type: none">• разогрев• быстрая варка• варка риса
5–6	<ul style="list-style-type: none">• блинчики
7–8	<ul style="list-style-type: none">• пассеровка• варка макарон
9	<ul style="list-style-type: none">• быстрая жарка (стир-фрай)• обжарка• доведение супа до кипения• кипячение воды

Очистка и уход

Что?	Как?	Важно!
<p>Обычные загрязнения на стекле при ежедневном использовании (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи и несладкой жидкости).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электросети. 2. Нанесите чистящее средство для варочных поверхностей, пока стекло теплое (но не горячее!). 3. Смойте чистящее средство и насухо вытрите панель чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова подключите варочную панель к электросети. 	<ul style="list-style-type: none"> • После отключения панели от электросети не горит индикация остаточного тепла, при этом конфорки могут быть горячими. Будьте осторожны! • Металлические мочалки, нейлоновые губки и грубые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Перед применением губки или чистящего средства внимательно изучите этикетку. • Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна.
<p>Убежавшая жидкость, расплавленные предметы и сладкие продукты на стекле.</p>	<p>Сразу удаляйте загрязнения лопаткой, шпателем или скребком, которые подходят для стеклокерамики, но помните, что поверхность конфорки еще горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электросети. 2. Держите скребок под углом 30° и соскребите загрязнения на остывший участок варочной поверхности. 3. Уберите загрязнение мягкой тканью или бумажным полотенцем. 4. Следуйте указаниям пунктов 2-4 раздела «Обычные загрязнения на стекле при ежедневном использовании». 	<ul style="list-style-type: none"> • Удаляйте остатки расплавленных предметов и сладкие продукты как можно скорее. Позже их будет трудно удалить без повреждения варочной поверхности. • Опасность пореза: лезвие скребка очень острое. Закрывайте лезвие сразу после использования. Используйте осторожно и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
<p>Пятна жидкости на панели управления.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электросети. 2. Смочите пятно. 3. Протрите чистой влажной тканью или губкой. 4. Протрите насухо бумажным полотенцем. 5. Снова подключите варочную панель к электросети. 	<ul style="list-style-type: none"> • Если на панели управления разлита жидкость, варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться или сенсоры панели управления могут не работать. Протрите панель управления насухо, перед тем как снова включить варочную панель.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Индукционная панель не включается.	Варочная панель не подключена к электропитанию.	Проверьте, что варочная панель подключена к электросети и включена. Проверьте, возможно, произошло отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если не удастся устранить проблему, свяжитесь с сервисом.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения.	Включена блокировка.	Снимите блокировку. См. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	На панели управления разлита вода или вы нажимаете на сенсор подушечкой пальца.	Протрите панель управления и нажимайте на сенсоры кончиком пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда имеет шероховатое дно. Вы используете грубые губки и абразивные чистящие средства.	Используйте посуду с гладким и ровным дном. См. раздел «Посуда». См. раздел «Очистка и уход».
Во время приготовления посуды издает треск и щелчки.	Это связано с конструкцией дна посуды (вибрация в месте стыка слоев различных металлов).	Это нормальное явление и не является неисправностью.
Варочная панель издает низкий звук при работе на высокой степени нагрева.	Это особенность работы индукционных панелей.	Это нормальное явление, шум уменьшится или исчезнет, если уменьшить степень нагрева.
Шум вентилятора.	Индукционная варочная панель оснащена вентилятором для защиты электроники от перегрева. Вентилятор может работать некоторое время после выключения варочной панели.	Это нормальное явление, ничего не предпринимайте. Не отключайте варочную панель от электросети, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается, на дисплее мигает  .	Варочная панель не распознает посуду, так как посуда не подходит для индукционного приготовления. Варочная панель не распознает посуду, так как посуда слишком маленькая для выбранной конфорки или установлена не по центру.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. раздел «Посуда для индукционного приготовления». Устанавливайте посуду в центре конфорки, чтобы дно посуды совпадало с границами конфорки.

<p>Варочная панель или конфорка выключилась, раздается звуковой сигнал, и на дисплее высвечивается ошибка (попеременно загораются одна или две цифры на дисплее таймера).</p>	<p>Техническая неисправность.</p>	<p>Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электросети и свяжитесь с сервисом.</p>
---	-----------------------------------	--

Запрещается самостоятельно разбирать прибор.

Коды ошибок и диагностика

При возникновении неисправности варочная панель автоматически переходит в безопасное состояние и отображает соответствующий код ошибки.

Код ошибки	Описание
U	Нет посуды или неподходящая посуда. Установите подходящую посуду.
F3/F4	Неисправность температурного датчика индукционной катушки.
F9/FA	Неисправность температурного датчика биполярного транзистора с изолированным затвором.
E1/E2	Отклонение сетевого напряжения. Высокое напряжение (выше 270 ± 10 В) Низкое напряжение (ниже 180 ± 10 В)
E3	Защита от сухого нагрева или высокой температуры поверхности варочной панели.
E5	Вентилятор не работает или заблокирован и поэтому не может отводить тепло.
d0	Неисправность термистора NTC. Неисправность датчика термистора NTC, который не может определить переменную температуры. NTC — это термистор, расположенный в центре катушки индукционной варочной панели в виде провода в форме грибовидной шляпки и используемый для определения температуры.
O1	Индукционная катушка без винта или винт ослаблен.
E0	Ошибка связи между платой управления и основной платой.

Выше приведены описания распространенных ошибок.

Не разбирайте прибор самостоятельно во избежание травм и повреждения варочной панели.

Технические данные

Варочная панель	ISC645BSC
Конфорки	4 конфорки
Сетевое напряжение	220-240 В~, 50/60 Гц
Присоединительная мощность	7200 Вт
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	590X520X56
Монтажные размеры (А×В), мм	560X490

Вес и размеры ориентировочные. Производитель постоянно модифицирует изделия, поэтому может вносить изменения в технические характеристики и конструкцию прибора без предварительного уведомления.

Установка

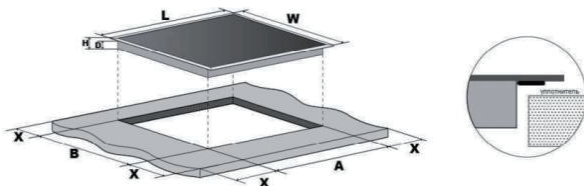
Место монтажа

Сделайте выпил в столешнице согласно размерам на рисунке.

Для правильной установки и комфортного использования оставьте свободное пространство по 50 миллиметров вокруг монтажного отверстия.

Варочную панель можно встраивать в столешницы толщиной не менее 30 миллиметров.

Чтобы столешница не деформировалась под воздействием тепла от прибора, она должна быть изготовлена из термостойкого материала. Размеры монтажного проема приведены ниже.

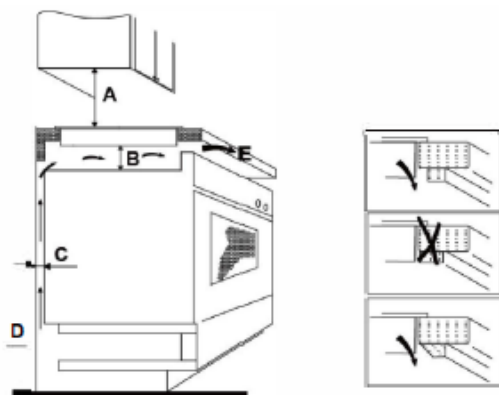


Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
ISC645BSC	590	520	56	52	560	490	50

Обеспечьте достаточную вентиляцию индукционной варочной панели и убедитесь, что отверстия для забора и выхода воздуха не заблокированы. Убедитесь, что место установки обеспечивает благоприятные условия для работы прибора. См. рисунки ниже.



Примечание. Минимальное расстояние между варочной панелью и навесным кухонным шкафчиком не менее 500 миллиметров.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
мин. 500	мин. 20	мин. 20	Отверстие для забора воздуха	Отверстие для выхода воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели

- Столешница должна быть ровной и горизонтальной, конструктивные элементы не должны попадать в пространство монтажного проема.
- Столешница должна быть изготовлена из термостойкого материала.
- Если варочная панель устанавливается над духовкой, духовка должна быть оборудована охлаждающим вентилятором.
- При установке соблюдайте требуемые расстояния и действующие стандарты и правила.
- В электропроводке необходимо предусмотреть разъединитель, который обеспечивает полное отключение варочной панели от электросети и установлен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.
- Разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать размыкание контактов не менее чем на 3 миллиметра на всех полюсах (или всех питающих [фазовых] проводов, если такое изменение допускается местными правилами электромонтажа).
- Разъединитель должен быть доступен после установки прибора.
- Если у вас возникли сомнения относительно установки, обратитесь в местные органы строительного надзора и изучите отраслевые подзаконные акты.
- Для облицовки стен вокруг варочной панели используйте термостойкие и легко чистящиеся материалы (например, керамическую плитку).

После установки варочной панели

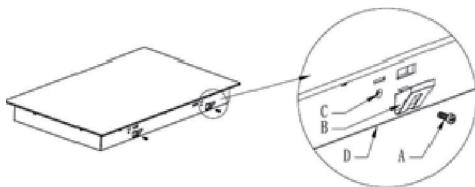
- К шнуру питания не должно быть свободного доступа через дверцы шкафа и ящики.
- К нижней части варочной панели должен быть обеспечен свободный приток свежего воздуха через кухонный шкаф.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или полкой, то под панелью необходимо установить термоизолирующую перегородку.
- Разъединитель должен быть доступен после установки прибора.

Перед установкой крепежных скоб

Разместите варочную панель на ровной, твердой поверхности (используйте упаковку). Не нажимайте на элементы управления, которые могут выступать из устройства.

Установка крепежных скоб

1. После установки закрепите варочную панель в столешнице, прикрутив 4 крепежные скобы с верхней стороны панели.



2. После установки закрепите варочную панель в столешнице, прикрутив 4 крепежные скобы с нижней стороны панели.

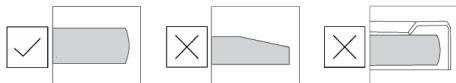


Внимание!

1. Установку индукционной варочной панели может производить только квалифицированный специалист. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не производите установку самостоятельно.
2. Не устанавливайте варочную панель над холодильным и морозильным оборудованием, посудомоечной, стиральной или сушильной машиной, так как влага может повредить электронные компоненты варочной панели.
3. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы избыточное тепло отводилось, так как это повышает надежность прибора.
4. Стены, прилегающие к прибору, и поверхности над столешницей должны быть термостойкими.
5. Во избежание повреждений материалы столешницы и клей должны быть термостойкими.

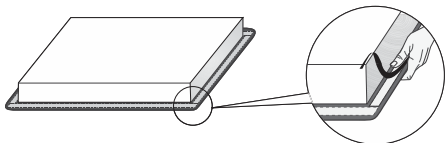
Монтаж вровень со столешницей

Для монтажа вровень со столешницей подходят варочные панели без скошенных краев и декоративной рамки.



Процесс монтажа

Варочную панель можно устанавливать только в термостойкие и влагостойкие столешницы, изготовленные из натурального камня (мрамор, гранит) или массива дерева (срезы монтажного проема необходимо герметизировать). При встраивании в керамическую, деревянную или стеклянную столешницу варочную панель необходимо установить на деревянную рамку. Деревянная рамка не входит в комплект поставки панели. Встраивание варочной панели в столешницу из других материалов возможно только с разрешения производителя столешницы. Внутренние размеры кухонного шкафа должны быть не меньше внутренних размеров монтажного проема. Это необходимо для беспрепятственного демонтажа варочной панели. С нижней стороны по всему периметру варочной панели приклейте уплотнитель.



Сначала опустите присоединительный кабель в монтажный проем. Установите варочную панель по центру монтажного проема. Подключите прибор к электросети (см. инструкцию по подключению прибора). Проверьте работу прибора перед прокладкой герметика. Заполните зазор между варочной панелью и столешницей силиконовым герметиком. Силиконовый герметик должен быть термостойким и выдерживать температуру не менее 160°C. Разгладьте герметик подходящим инструментом. Соблюдайте указания изготовителя герметика. Не включайте варочную панель, пока герметик полностью не высохнет.



1. Силиконовый герметик
2. Уплотнительная лента

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Особо внимательно соблюдайте размеры монтажного проема в столешницах из натурального камня. При выборе силиконового герметика для любой столешницы проконсультируйтесь с ее производителем. Применение несоответствующего герметика может привести к изменению цвета столешницы.

Демонтаж варочной панели

Отключите варочную панель от электросети. Снимите герметик с помощью специального инструмента. Подтолкните варочную панель снизу, чтобы извлечь из монтажного проема.

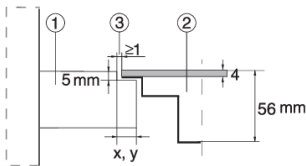
⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Не пытайтесь поддеть варочную панель сверху!

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Сервисный центр занимается ремонтом и обслуживанием варочной панели. Перед повторным встраиванием варочной панели вровень со столешницей проконсультируйтесь с вашим поставщиком кухонной мебели.

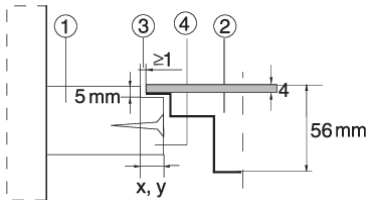
Столешница из натурального камня



1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор

Так как в размерах стеклокерамической панели и выреза в столешнице возможны допуски, ширина зазора может варьироваться (мин. 2 мм).

Керамическая, деревянная или стеклянная столешница



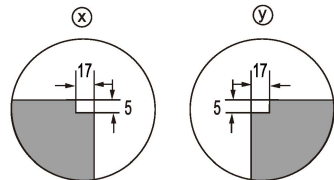
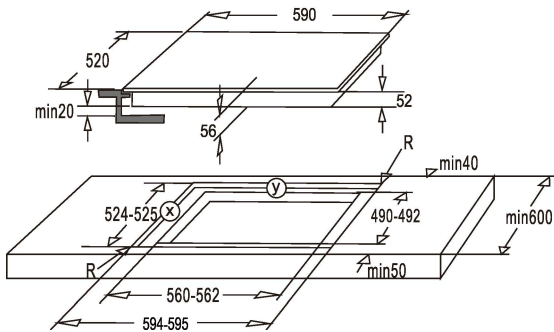
1. Столешница
2. Прибор
3. Зазор
4. Деревянная рамка толщиной 16 мм

Так как в размерах стеклокерамической панели и выреза в столешнице возможны допуски, ширина зазора может варьироваться (мин. 2 мм). Установите деревянную рамку, отступив вниз от верхнего края столешницы 5,5 миллиметров (см. рис.).

Соблюдайте радиусы в углах монтажного проема в зависимости от радиусов стеклокерамической панели (R10, R2).

СТЕКЛО

МОНТАЖНЫЙ ПРОЕМ



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Если варочная панель установлена вровень со столешницей, и под варочной панелью установлен духовой шкаф, то толщина столешницы должна составлять не менее 40 миллиметров.

Подключение к электросети



Подключение прибора к электросети может проводиться только квалифицированными специалистами.

Перед подключением проверьте:

1. что электропроводка в вашем доме соответствует электрической мощности, необходимой для варочной панели,
2. напряжение в электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора,
3. шнур питания рассчитан на нагрузку, указанную на заводской табличке.

Для подключения прибора к электросети не используйте преобразователи, редукторы и

распределители, так как это может привести к перегреву и возгоранию.

Шнур питания не должен соприкасаться с горячими частями прибора и должен быть проложен таким образом, чтобы его температура не превышала 75°C.



Проконсультируйтесь с электриком, подходит ли ваша внутренняя проводка для подключения прибора без переустройства. Любое вмешательство и переустройство может выполнять только квалифицированный электрик.

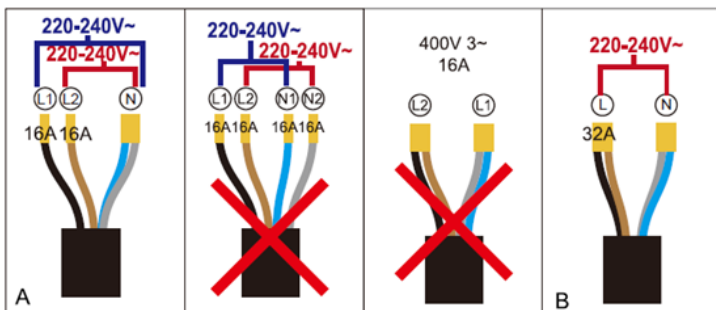
Эта варочная панель относится к классу II. Приборы класса II имеют два слоя изоляции. Двойная изоляция устраняет необходимость в заземлении.

Символ устройства класса II показан ниже, его можно найти на паспортной табличке.



Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или с помощью однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.

Используйте линию электропередачи H07RN-F, 4 x 1,5 мм².



L1 = Черный
L2 = Коричневый
N = Синий + Серый

L = Черный + Коричневый
N = Синий + Серый

Двухфазное подключение. Если в вашей электрической сети имеется 2 линейных провода и 1 нейтральный провод, подключите прибор, как показано на схеме А.

Однофазное подключение – Подключите прибор, как показано на схеме В.

